

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 4 月 7 日 (07.04.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/029969 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23F 5/02, 5/00, 5/24  
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/013793  
(22) 国際出願日: 2004 年 9 月 22 日 (22.09.2004)  
(25) 国際出願の言語: 日本語  
(26) 国際公開の言語: 日本語  
(30) 優先権データ:  
特願2003-333754 2003 年 9 月 25 日 (25.09.2003) JP  
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜二丁目 1 番 4 0 号 Osaka (JP).  
(72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 高橋賢蔵 (TAKAHASHI, Kenzo) [JP/JP]; 〒6180001 大阪府三島郡島本町山崎 1 6-1 4 Osaka (JP). 南善清 (MINAMI, Yoshikiyo) [JP/JP]; 〒2140011 神奈川県川崎市多摩区布田 2-5 サントリー中野島寮 4 1 0 Kanagawa (JP). 金淵義幸 (KANABUCHI, Yoshiyuki) [JP/JP]; 〒4800146 愛知県丹羽郡大口町余野 3-4 3-1 0 1

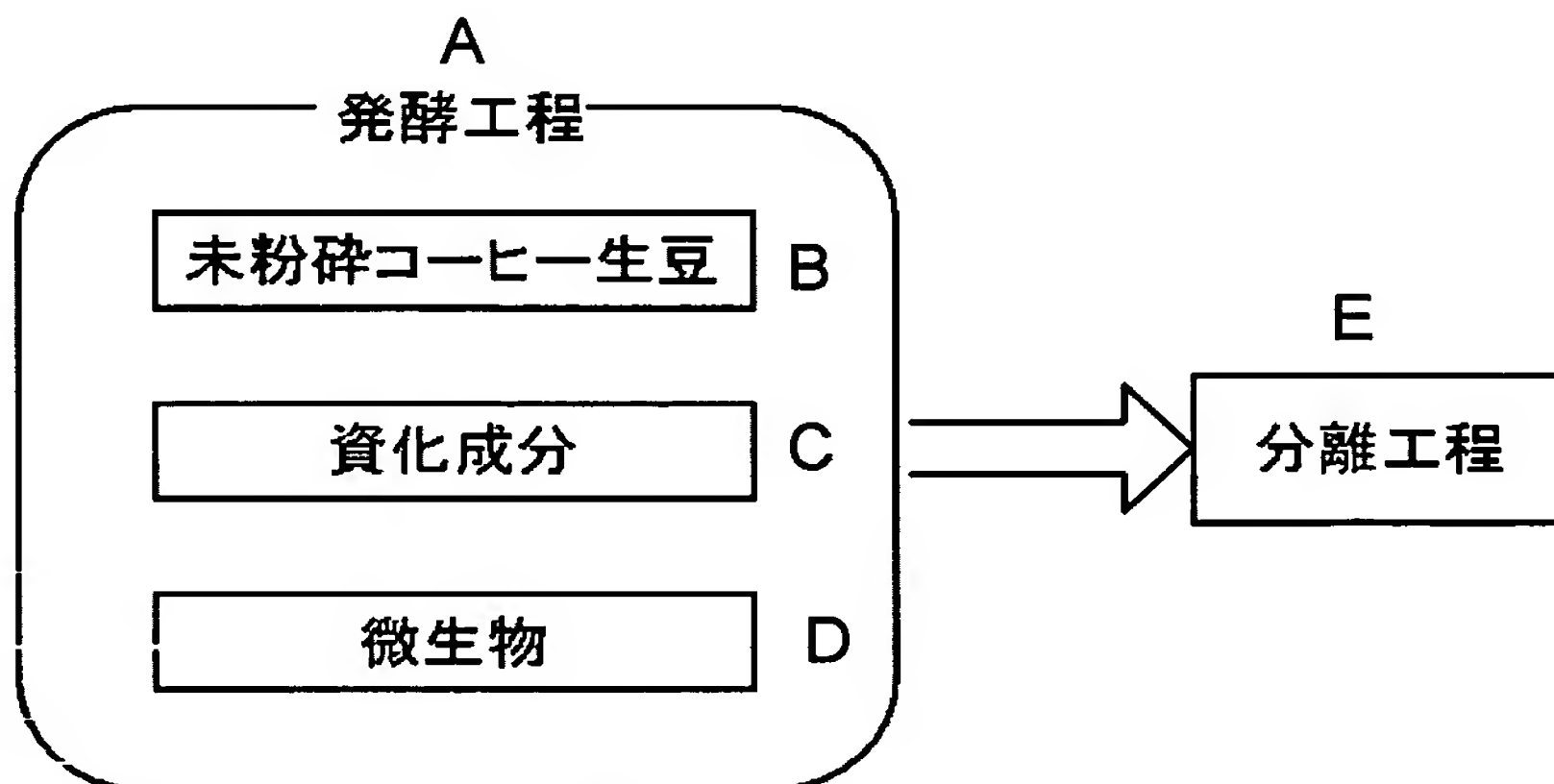
Aichi (JP). 戸上敬子 (TOGAMI, Keiko) [JP/JP]; 〒5690814 大阪府高槻市富田町 5-1 5-1 0-3 0 3 Osaka (JP). 三橋守男 (MITSUHASHI, Morio) [JP/JP]; 〒2140011 神奈川県川崎市多摩区布田 2-5 サントリー中野島寮 2 1 2 Kanagawa (JP).

- (74) 代理人: 北村修一郎 (KITAMURA, Shuichiro); 〒5310072 大阪府大阪市北区豊崎五丁目 8 番 1 号 Osaka (JP).  
(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.  
(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,

[続葉有]

(54) Title: METHOD OF PROCESSING GREEN COFFEE BEANS

(54) 発明の名称: コーヒー生豆の処理方法



- A...FERMENTATION STEP  
B...NON-MILLED GREEN COFFEE BEAN  
C...COMPONENT TO BE METABOLIZED  
D...MICROORGANISM  
E...SEPARATION STEP

(57) Abstract: It is intended to provide a method of processing green coffee beans whereby the flavor of the green coffee beans can be conveniently improved and savory coffee beans having a characteristic flavor can be easily obtained. A method of processing green coffee beans which comprises the fermentation step of contacting the green coffee beans (i.e., non-milled seeds originating in coffee fruit) with a microorganism and a component to be metabolized by the microorganism so as to effect fermentation, and the separation step of separating the green coffee beans having been thus fermented alone.

(57) 要約: 簡便にコーヒー生豆の香味を改善することにより、独特の香りを有する風味豊かなコーヒー豆を得やすくするコーヒー生豆の処理方法を提供する。 コーヒー果実由来の未粉碎の種子であるコーヒー生豆と、微生物と、前記微生物によ

り資化される資化成分とを接触させて発酵処理させる発酵工程と、前記発酵処理済みのコーヒー生豆のみを選別する分離工程とを有するコーヒー生豆の処理方法。

WO 2005/029969 A1



CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,  
IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF,  
BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN,  
TD, TG).

2文字コード及び他の略語については、定期発行される  
各*PCT*ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語  
のガイダンスノート」を参照。

添付公開書類:

— 国際調査報告書